

OSTERMENU 2022

Download Speisekarte > variari.com > news

V A R I A R I



Gaunerei

MENU

61€ (exklusive Weine)

VORWEG

Geflämmte Schwarzwald Lachsforelle oder
Karamellierter Hohenloher Ziegenkäse mit
Heimischer Spargel / grüner Apfel / Buttermilch / Roggencrunch

HAUPTGERICHT

Hüftherzfilet vom Friesischen „dry aged“ Rind an Madeirajus oder
Filoteig-Zigarren von Kichererbse & Egerlingen mit
Erbse / Frühlingsgemüse / Pecorino Kartoffelgebäck

NACHSPEISE

Variation vom Franzbrötchen
Rhabarber / eingelegte Himbeere

→ Vegan ausschließlich auf verbindliche Vorbestellung möglich.
→ Weinbegleitung vom Weingut Bruker/Grossbottwar möglich.

Ostersamstag

Zeitslot 1 → 17.30 – 19.00

Zeitslot 2 → 19.30 – 21.00

Ostersonntag & Ostermontag

Zeitslot 1 → 11.30 – 13.00

Zeitslot 2 → 13.30 – 15.00

Reservierungen unter 0173/4063531
oder Luca.Sprotte@gauereie634.de